

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	PESCANOVA, S.A (Cofrío)
DIRECCIÓN:	Rúa José Fernández López, s/n 36320 CHAPELA (Redondela) - Pontevedra - España
Nº TELÉFONO:	986 818 100
Nº DE FAX:	

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	FRINOVA, S.A.
DIRECCIÓN:	Pol. Ind. Las Gándaras - Parcela, 9 - Apto.69 36400 PORRIÑO - PONTEVEDRA
Nº TELÉFONO:	(34) 986 331 401
Nº DE FAX:	(34) 986 332 755
E-Mail:	info@frinova.es
Nº Registro Sanitario:	26.01061/PO

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1 MATERIAS PRIMAS

Congelada	640521	Pasta de pota	
No Congelada	080063	Acondicionador de textura	
No Congelada	080078/80_	Acondicionador de textura	
No Congelada	080108	Semolina	
No Congelada	080110	Preparado para rebozar	
No Congelada	080141	Pan rallado	
No Congelada	080434	Preparado para rebozar	
No Congelada	081135	Colorante	
No Congelada	700082	Aceite de girasol	
Refrigerada	000007	Agua	

3.2 INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES

Pota (40%), harina de trigo, agua, aceite de girasol, fécula de patata, almidón de trigo, levadura, sal, azúcar, espesante (carragenina y goma guar), gasificantes (bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio) y colorante (E-101).

*Contiene: gluten y moluscos. Puede contener trazas de: huevo, leche y pescado. Ver lista de ingredientes.

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

3.3 LISTA ALÉRGENOS

Lista de ingredientes declarados alergenicos según RD 2220/2004:

(SI) Indica la presencia y (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración.
y (NO) la ausencia de estos elementos.

	SI	PC	NO
*Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Cacahuets y productos a base de cacahuete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Sésamo y productos a base de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Anhídrido sulfuroso, Sulfitos > 10mg/Kg o >10mg/l (SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Frutos con cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Cereales que contengan gluten (o sus variedades híbridas) y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Moluscos y productos a base de moluscos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OGM > 0,9%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1 DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Anillas reformadas, que se rebozan, prefrien y congelan.

* Peso anilla reformada : 8g

* Peso pieza final : 20 +/-2g

* Ganancia : 60% +/- 5%

4.2 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g. Congelado	Por 100 g. Frito
Valor Energético		
Kcal	206	268
KJ	865	1119
Proteínas (g)	6,6	7,4
Hidratos de carbono (g)	29,6	28,8
De los cuales Azúcares (g)	<2	<2
Grasas (g)	7,3	14,4
De los cuales Saturadas (g)	1,7	3,9
Fibra Alimentaria (g)	2,3	3,2
Sodio (g)	0,70	0,77

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4.3 ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Peso medio pieza base	8g ± 1g	Gravimetría	30 minutos	Interno
Peso neto	2Kg	CEE nº 76/211 20/01/76	1 hora	Interno
% piezas sin defectos	> 80%	% en peso, visual	1 hora	Interno
Tª de envasado	<-15°C	Verificación con termopar	4 horas	Interno
Peso medio pieza final	20g ± 2g	Gravimetría	30 minutos	Interno
% ganancia media	60 +/-5%	Gravimetría	30 minutos	Interno
Cierre envases	Conforme	Visual	1 hora	Interno
Materias extrañas	Ausencia	Visual	1 hora	Interno

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Test	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Laboratorio Int / Ext
Bacterias aerobias mesófilas	<= 1.000.000 u.f.c./g	NF EN ISO 4933:2003	Cada lote	Externo
Coliformes	<=10.000 u.f.c./g	ISO 4831	Cada lote	Externo
Escherichia coli	<=100 u.f.c./g	NF ISO 16649-2	Cada lote	Externo
Staphylococcus aureus	<=100 u.f.c./g	NF EN ISO 6888-2 y NF V08-057-2	Cada lote	Externo
Salmonella	Ausencia Absence/25g	NF EN ISO 6579	Cada lote	Externo
Listeria monocytogenes	<=100 u.f.c./g	ISO 11290-2:1998/AM 1:2004	Cada lote	Externo

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

4.5 PREPARACIÓN

*** SARTÉN:**

Freír sin descongelar en aceite abundante y muy caliente (180-190 °C). Para que la temperatura del aceite no disminuya, eche pocas unidades de cada vez. Deles vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo durante dos minutos, hasta que estén bien doradas.

*** FREIDORA**

Fría las piezas en aceite abundante y muy caliente (180-190°C), de 2 a 3 minutos, hasta conseguir un color dorado.

*** Si observa hielo superficial sobre el producto, retírelo con ayuda de un paño antes de freír para evitar posibles salpicaduras de aceite.

4.6 MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	Compuesto por 5 cifras; las dos primeras indican el nº de semana del año (SS), las dos segundas indican el año con sus dos últimas cifras (AA) y la última cifra el nº de día de la semana (d) comenzando en lunes.	LOTE: 10033 (Semana 10, Año 2003, Miércoles)
CONSUMO PREFERENTE	18 meses a partir de la fecha de envasado. Se indica día del mes, con dos dígitos (DD), mes dos dígitos (MM) y año con sus dos últimos dígitos (AA).	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA
CADUCIDAD TOTAL DEL PRODUCTO		
VIDA ÚTIL A LA ENTREGA		

4.7 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener por debajo de -18°C.

Conservación en el Hogar:

* 1 semana

** 1 mes

*** ó **** Ver fecha de consumo preferente

No recongelar una vez descongelado.

4.8 MENCIONES OBLIGATORIAS

* Nombre del producto.

* Lista de ingredientes.

* Preparación.

* Condiciones de almacenamiento.

* Ultracongelado; No recongelar de nuevo tras la descongelación.

* Precocinado.

* Lote y Consumo Preferente.

* Nombre o razón social y dirección del fabricante o del envasador o de un vendedor establecido dentro de la comunidad.

* Identificación del productor: según óvalo se indicará el país de origen (ES), seguido del Nº de Registro Sanitario 26.01.061/PO y las iniciales CE.

* Peso neto.

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

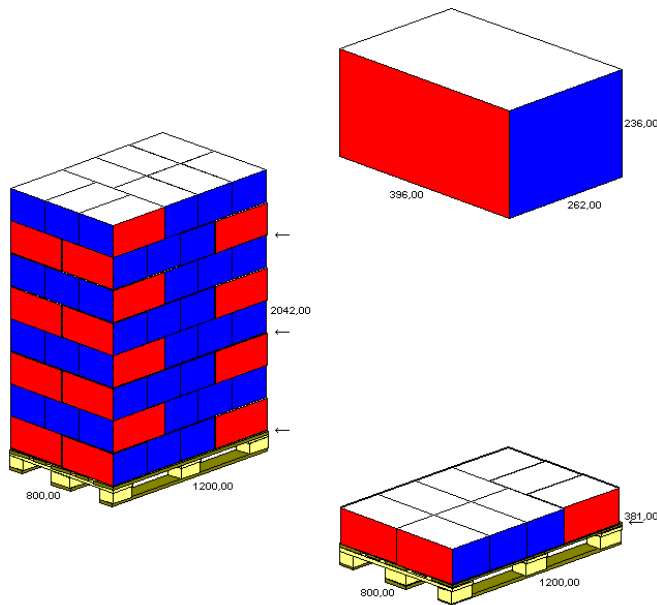
FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

5. FICHA DE PALETIZACIÓN Y ECOTASA

5.1 FICHA DE PALETIZACIÓN

Ean 13: 8436044483226
Ean 14 Bulto: 48436044483224
Ean 14 Bulto:
Ean 14 Fila: 78436044483225
Ean 14 Pallet: 88436044483222

Bobina / Caja: 3
Bultos / Capa: 9
Capas: 8
Núm Bultos Pallet: 72
Kg Netos / Pallet: 432
Kg Brutos / Pallet: 484,6274



Datos Envase

Tipo Envase: Bobina
 Descripción: BOB. TRANSPARENTE 2 KG G/350 C
 Dimensiones (mm): 495 x 322
 Peso Neto: 2000 g.

Con Etiqueta Impresión

Composición de Envases

Código	Descripción
226406	BOB. TRANSPARENTE 2 KG G/350 C

Datos Embalaje

Caja:

018530 CAJ PACK-MASTER 396X262X236

Peso Neto: 6 Kg.

Dim. Interiores (mm.): 384 x 253 x 230

Dim. Exteriores (mm.): 392 x 259 x 234

Con Etiqueta Embalaje

Datos Pallet EURO 1 (1200 X 800 mm)

Núm Cart. Sep.: 3 **Unidades**

Etiqu. Ean 128 Pallet: 2 **Unidades**

Pallet RAL

Pallet Epal

Pallet Monolote

Film de enfardar pallet

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

7.2 FICHA DE ENYASES Y EMBALAJES: ECOTASA

CODIGO	PRODUCTO	FECHA	MARCA	CLIENTE
100323	Anillas a la Romana 2Kg 6Kg	22/08/2012	ANEDILCO	PESCANOVA, S.A (Cofrío)
Descripción: Bobina de envasadora vertical en caja master.				

Unidad de venta Básica				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Bobina de envasadora vertical	1	23,40	23,40	Plástico LDPE

Caja o Retráctil				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Caja	1	293,00	293,00	Papel/Cartón
Etiqueta Embalaje	1	1,40	1,40	Papel/Cartón

Pallet				
Envase	Nº Elementos	P. Unitario (g)	P. Total (g)	Material
Separadores de cartón	3	357,00	1071,00	Papel/Cartón
Film	1	300,00	300,00	Plástico LDPE
Etiqueta	2	3,00	6,00	Papel/Cartón

Peso neto unidad de venta (g):	2.000,00
Nº de unidades venta caja o retráctil:	3
Peso neto caja o retráctil (g):	6.000,00
Nº de cajas o retráctil por pallet:	72
Peso neto pallet (g):	432.000,00

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO

6. INFORMACIÓN ADICIONAL

PROVISIONAL

EMISIÓN: 0

FECHA EMISION: 22/08/2012

FABRICANTE		CLIENTE
ELABORADO	APROBADO	APROBADO